

Rezept

Filo-Pie mit Spinat

Ein Rezept von Filo-Pie mit Spinat, am 23.04.2024

Zutaten

1 Bio-Zitrone	2 Stangen Lauch
200 g Blattspinat	2 Knoblauchzehen
100 g getrocknete Datteln (entsteint)	100 g Butter
Salz	1 TL Zatar
Pfeffer	1 Packung Filoteig (250 g, 10 Blätter à 30 × 30 cm, aus dem Kühlregal)
200 g cremiger Salzlakenkäse (ersatzweise Feta)	2 EL Sesam

Außerdem

Springform (28 cm Durchmesser)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal, 18 g F, 9 g EW, 29 g KH

Zubereitung

1. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Lauch putzen, sorgfältig waschen und in Ringe schneiden. Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Grobe Stiele entfernen. Knoblauch schälen und fein würfeln. Datteln in Scheiben schneiden.
2. Zitronensaft, 50 ml Wasser, Knoblauch, 20 g Butter und 1 Prise Salz in einem Topf erhitzen. Den Lauch hineingeben und ca. 7 Min. dünsten. Den Spinat zufügen und unter Rühren zusammenfallen lassen. Das Gemüse in ein Sieb abgießen, ausdrücken und grob hacken. Dann Gemüse, Datteln und Zatar mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Backofen auf 200° vorheizen, die restliche Butter schmelzen. Alle Teigblätter mit Butter bestreichen. 1 Teigblatt in die Form legen, sodass es an einer Seite 5 cm über den Rand hängt. Das nächste Blatt leicht versetzt darauflegen. So noch 7 Blätter in die Form legen, bis der Boden bedeckt und ein geschlossener Rand übersteht. Das restliche Blatt mittig auf den Boden legen.
4. Den Käse abtropfen lassen und fein zerbröseln. Dann mit Zitronenschale und Sesam mischen und auf dem Teigboden verteilen. Das Gemüse daraufgeben und den überstehenden Teig nach innen über das Gemüse klappen. Die Pie im Ofen (Mitte) in 30-35 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, in 8 Stücke schneiden und warm servieren.